



重庆晚报

2024年 9月

12日

星期四

农历甲辰年八月初十

重庆日报报业集团
主管主办



+轨道语音

+轨道视频

+轨道大平面广告

+李子坝文旅产业园

国内统一连续出版物号
CN50-0002(代号77-12)

第13208期
今日8版

杯身标签上提醒的
最佳饮用时间你注意过吗

现制奶茶
超过2小时

别喝

面对市面上琳琅满目的奶茶,爱喝奶茶的你注意到杯身上提醒的最佳饮用时间了吗?近日,广州中医药大学第三附属医院急诊科接诊了一位小伙吴先生(化名),吴先生从早晨开始呕吐不止,甚至喝水都吐,完全吃不下任何东西。医生揪出原因,竟是吴先生喝了一杯打开多日的柠檬茶。对此,重庆市市场监管局作出了相应提醒。

记者调查

半数以上消费者不曾注意饮用时间

一杯奶茶,从上午喝到下午,味道似乎没有什么变化。不过,你注意到绝大多数奶茶品牌都会在杯子上标注建议饮用时间吗?有的是“2个小时内饮用”,有的甚至是“30分钟内饮用”。

近日,记者随机街采了20多位消费者发现,有半数以上的消费者都不曾注意到,奶茶杯上印有“饮用时间”的建议字样。

官方实验

结论1 清淡饮品菌落增速相对较慢

那么,商家为何要标注饮用时间提醒呢?近日,上海市消保委购买了不同品牌的4款不同口味的现制茶饮(统称“奶茶”),分别是霸气葡萄柚柑、波霸奶茶、奥利奥蛋糕奶茶和燕麦奶杨枝甘露,在上述四款奶茶送达后,工作人员当场喝掉一半左右,请专业机构对奶茶里的菌落总数数量及变化情况进行检测。

经检测,在喝过的4杯奶茶中,随着时间的推移,燕麦奶杨枝甘露的菌落总数增长速度最快。2个小时后燕麦奶杨枝甘露的菌落总数为3300CFU/mL,4小时后直接达到65000CFU/mL,6小时后达到12万CFU/mL。

在菌落总数绝对值上,用料相对清淡的饮品,霸气葡萄柚柑菌落总数相对少一些,用料相对复杂的奥利奥蛋糕奶茶、波霸奶茶的数值更高。

结论2 喝过的饮品菌落繁殖相对较快

此前,江苏省质检院的专家们曾做了一组实验:实验选取现做奶茶、果汁和瓶装饮料若干,分成喝过与没喝过两类。

这些饮料被分别储存放置至4℃的冰箱和25℃的环境下,并在2小时、4小时、12小时、24小时分别按照国标方法监测饮料中的菌落总数,查看样品被污染的程度。

结果表明,在25℃环境中放置6小时后,没喝过的瓶装饮料菌落总数仍然较低;但喝过的果汁、现做奶茶细菌已经大量繁殖,尤其在常温放置12小时后,原液的菌落数量多到难以计数。而在两种不同温度环境中,放置12小时后喝过的瓶装饮料总体比没喝过的菌落总数要高,放置冰箱中的样品菌落总数比室温下的数量要少。

结论3 喝过后再放冰箱是“无效保鲜”

实验发现,长时间放置的饮料出现的最大问题就是微生物的滋生。

模拟室温放置6小时后,喝过的现做奶茶比没喝过的奶茶菌落总数要高出五倍多,已经超出国标的限定标准,不再适宜饮用。

“诸如奶茶、果汁这类饮品,蛋白质和脂肪的含量越高,变质的风险越大。”专业人士表示,同时,人的口腔中有很多常见细菌,食物一旦与人的口腔接触,再放到冰箱里,就不存在保鲜的说法了。

提醒

鲜榨果汁、现做奶茶2小时内喝完

重庆市市场监管局提醒,平均气温20℃、平均湿度79%,是绝大多数细菌的适宜繁殖环境。尽管对于我们通常饮用的“量”放置24小时,相对不会致病。但仍然建议,消费者尽量在商家提示的时间内喝完。同时,奶茶包装上写的“请于**分钟/小时内饮用”是从奶茶制作完成时开始计算,而不是从送达时间开始计算的。

此外,若饮料开盖后无法一次全部喝完,则需倒入杯子后再饮用,防止口腔中的细菌对饮料造成污染。未喝完的饮料请密封冷藏保存,且要尽快喝完(不超过12小时)。尤其鲜榨的果汁、现做的奶茶、咖啡饮料、植物蛋白饮料等最好在2小时内喝完,不能长时间放置。

据上游新闻